

Piccata milanese mit Safran-Risotto und Brokkoli-Röschen

Für zwei Personen

300 g Kalbsmedaillons	120 g Risottoreis	1 Brokkoli, klein
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	1 Muskatnuss
100 g Parmesan	30 g Mandelplättchen	2 Eier
100 g Butter	30 g Mehl	100 ml Sahne
600 ml Gemüsefond	200 ml Weißwein, trocken	gemahlener Safran
Olivenöl, Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 60 Grad vorheizen, um die Teller darin warm zu halten. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und fein in Olivenöl glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und mit dünsten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Nach und nach den Fond unter Rühren dazugeben. Den Safran und etwas Butter dazugeben und einen Teil des Parmesans hinein reiben. Eventuell etwas Sahne dazugeben und mit Muskat abschmecken. Die Kalbsmedaillons mit den Fingern klopfen mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Anschließend in einer Mischung aus Ei und geriebenem Parmesan wenden. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und von beiden Seiten goldgelb braten. Den Brokkoli putzen und die Röschen abteilen. Diese im Dämpfeinsatz bissfest garen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Mandelplättchen in Butter leicht anrösten und über den Brokkoli geben. Die Kalbsmedaillons zusammen mit dem Risotto und den Brokkoliröschen auf einem Teller anrichten.

Irma Schranz am 19. November 2012